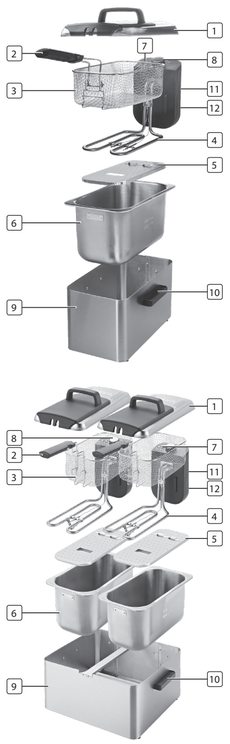
Nova

NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
IT Manuale utente

NOVA FRYER | DOUBLE FRYER
02.183200.01.001 | 02.184200.01.001
02.186200.01.001 | 02.186201.01.001

ONDERDELENBESCHRIJVING / PARTS DESCRIPTION / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DELLE PARTI



service.nova-int.com

© Nova 2013

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant zelf, de dealer of erkend technicus om brandgevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Kookoestellen moeten met de handgrepen (indien aanwezig) op hun plaats in een stabiele situatie worden geplaatst, om het morsen van hete vloeistoffen te voorkomen
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer de stekker in het stopcontact steekt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan, of instructies hebben ontvangen over het op een veilige wijze gebruiken van het apparaat, en op de hoogte zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud dienen niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder dan 8 zijn, en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Om uzelf te beschermen tegen een elektrische schok, dient u nooit het apparaat, het snoer of de stekker in water of andere vloeistoffen onder te dompelen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- ⚠ Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handgreep
3. Mandje
4. Verwarmingselement
5. Veiligheidsfilter
6. Binnenpan
7. Controle lampjes
8. Thermostaat
9. Behuizing
10. Handvatten
11. Rest staafje
12. Reset gaatje

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Zet de binnenpan in de behuizing en plaats het veiligheidsfilter op de bodem van de binnenpan. Schuif het verwarmingselement op de juiste wijze in de uitsparing van de behuizing. Indien deze niet juist bevestigd is, zal het apparaat uit veiligheidsoverwegingen niet inschakelen.
- Dit type friteuse is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten. Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, aangezien dit overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, dit brengt ernstige schade toe aan het apparaat. Voorkom te allen tijde dat er water of andere vloeistoffen in de pan komen.

GEBRUIK

- Was het mandje, het deksel en de binnenpan af met warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het apparaat op zijn minst gevuld is tot het minimumniveau en het maximumniveau niet overschrijdt, zoals aangegeven op de binnenzijde van de binnenpan.
- Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Stel met de thermostaat op het bedieningspaneel de gewenste temperatuur in.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact, het rode lampje zal gaan branden. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer het rode indicatielampje dooft.
- Haal het mandje uit de friteuse. Gebruik hiervoor de handgreep. Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Om ervoor te zorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft, schakelt de thermostaat zich automatisch in en uit. Gelijktijdig zal het rode indicatielampje in- en uitgeschakeld worden.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

Opnieuw op te starten
Bij oververhitting wordt de friteuse dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt het apparaat echter zelf weer inschakelen. Haal hiervoor eerst de stekker uit het stopcontact. Druk vervolgens met een lang puntig voorwerp op het inschakelknopje. Dit bevindt zich aan de achterzijde van het elektrisch gedeelte, verzonken in een gaatje.

AANDACHTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Wel doen
- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dat het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximum aanduiding. Als er te veel vet/olie in de pan zit, kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt. Voorkom dit te alle tijden.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, Zorg ervoor dat de friteuse veilig gebruikt wordt door voldoende afstand te bewaren tussen de gebruiker en de friteuse. Zorg ervoor dat er niemand bij de friteuse staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Heb geduld en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de vochtconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt. Ververs de olie of het vet minimaal om de 6 maanden wanneer u de friteuse nog geen 10 keer heeft gebruikt binnen deze 6 maanden.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep ,wanneer het meeste ijs gesmolten is, de etenswaren met de handdoek droog.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de friteuse is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de friteuse zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- Houd uw friteuse uit de buurt van regen of vocht.

Niet doen
- Frituren met deksel.
- Bewaar of plaats de friteuse nooit buiten of op een vochtige plek.
- Plaats geen etenswaren in de friteuse wanneer deze aan het opwarmen is.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de friteuse nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

Frituurtips
- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitlekken.

BakTabel

Gerecht	Baktemperatuur
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmezaan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees-/vis-/aardappelkroketten	190 °C
Vis	170 °C

Gerecht	Baktemperatuur
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadel	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

VERVERSEN VAN DE OLIE

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (haal de stekker uit het stopcontact!).
- Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer. Meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

Reiniging en onderhoud

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u begint met schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik. Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 60 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) overlegd te worden met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: http://service.nova-int.com

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op het artikel, de gebruiksaanwijzing en de verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

ONDERSTEUNING

Vind alle beschikbare informatie en onderdelen op http://service.nova-int.com!

EN Instruction manual

SAFETY INSTRUCTIONS

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- ⚠ Surface may get hot during use.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Heating element
5. Safety filter
6. Oil/fat bowl
7. Indicator light
8. Temperature button
9. Outer shell
10. Handles
11. Reset stick
12. Reset hole

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the removable pan into the appliance and place the safety filter onto the bottom of the removable pan. Slide the heating elements correctly in the recess of the outer shell. If the heating elements are not properly attached, the unit will not switch on for security reasons.
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products; this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

USE

- Wash the baskets, the lids and the oil bowls in warm water. Dry them well before use. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer.
- For optimal results, we advice to avoid mixing different types of oil.
- Use the temperature button on the control panel to select the desired temperature.
- Put the plug of the device into the outlet. The red indicator will turn on. As soon as the desired temperature has been reached the red indicationlight will extinguish.
- Use the handle to lift the basket from the fryer. Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red indicator light will simultaneously go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan, so the oil can drip off.

Restart

In case of overheating, the fryer will switch off automatically. This safety mechanism can be found at the back of the electrical part. If it switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated behind the hole. First remove the plug of the device from the socket.

CONSIDERATIONS FOR USING THE FRYER

Do
- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who need extra help or supervision can not reach the fryer.
- Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Change the oil or fat when it is brown, smells dirty or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those who are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried food will be thawed first, by placing it on a dry and clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- Keep your fryer away from rain or moisture.

Do not
- Do never fry with the lid closed.
- Never store or place the bowl outside or in a damp place.
- Do not place food in the fryer when it is warming.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Frying table

Dish Frying	Temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C
Fish	170 °C

Dish Frying	Temperature
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

CHANGING THE OIL

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket).
- Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish, but follow the guidelines issued by the local authorities.

Cleaning and maintenance

- Remove the plug of the device from the outlet. Make sure the fryer has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquid. All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing. These parts are not dishwasher safe. Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel. Never use abrasive detergents.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 60 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: http://service.nova-int.com

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

SUPPORT

You can find all available information and spare parts at http://service.nova-int.com!

FR Mode d'emploi

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des techniciens similairement agréés afin d'éviter un danger.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Les appareils de cuisson doivent être placés stablement avec les poignées (le cas échéant) afin d'éviter un déversement de liquide chaud.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances si elles sont supervisées ou instruites pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers en rapport. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et ne soient supervisés.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Afin d'éviter un choc électrique, veuillez ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utiliser l'appareil qu'avec l'adaptateur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- ⚠ Les surface peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de porte des enfants de moins de 8 ans.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panier
4. Élément chauffant
5. Filtre de sécurité
6. Bac à huile
7. Voyant lumineux
8. Contrôle de la température
9. Cuve extérieure
10. Poignées
11. Tige de réinitialisation
12. Orifice de réinitialisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Posez le bac amovible dans l'appareil et le filtre de sécurité au fond du bac amovible. Faites glisser les éléments chauffants correctement dans l'encastrement de la cuve extérieure. Si les éléments chauffants ne sont pas bien fixés, l'appareil ne s'allumera pas pour des raisons de sécurité.
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éclaboussures en chauffant. Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil. Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

UTILISATION

- Lavez les paniers, les couvercles et les bacs à huile dans de l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme il est indiqué à l'intérieur de la friteuse.
- Pour obtenir de meilleures performances, nous vous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température de l'aliment à frire avec le bouton de température sur le panneau de commande.
- Mettez la fiche de l'appareil dans la prise. Le voyant rouge s'allumera. Dès que la température souhaitée sera atteinte, le voyant lumineux rouge s'éteindra.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse. Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir de meilleures performances, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne bouille trop fort.
- Pour veiller à ce que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'allumera et s'éteindra. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra simultanément.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

Redémarrage

En cas de surchauffe, la friteuse s'éteindra automatiquement. Le mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière de l'élément électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Ce bouton se situe profondément derrière le trou. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise électrique.

À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

À faire
- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, veillez à utiliser la friteuse en sécurité en gardant suffisamment de distance entre l'utilisateur et l'appareil. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide supplémentaire ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.

À ne pas faire
- Ne faites jamais de friture lorsque le couvercle est fermé.
- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

Astuces de frittures
- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des frites fraiches, séchez-les après lavage pour être sûr(e) que de l'eau ne s'ajoute pas à l'huile. Faites frire les frites en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Tableau pour la friture

Friture de poisson	Température
Pré-frire les frites	170 °C
Finir la friture des frites	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes de fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190 °C

Friture de poisson	Température
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignets au fromage	180 °C
Beignets en boule	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignets aux crevettes	180 °C

CHANGER L'HUILE

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique).
- Changer régulièrement l'huile. Ceci est spécialement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient brune ou que l'odeur change. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile. L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez plutôt les directives stipulées par les autorités locales.

Nettoyage et entretien

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse ait refroidi complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser. Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre. N'utilisez jamais de détergent abrasif.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 60 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : http://service.nova-int.com

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

SUPPORT

Toutes les informations et les pièces détachées sont disponibles sur http://service.nova-int.com !

DE Bedienungsanleitung

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Kochgerät muss in stabiler Lage mit Griffen (wenn vorhanden) in geeigneter Position (zur Vermeidung von Verschüttungen) aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Anwendung des Geräts stehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten für Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Zum Schutz vor Stromschlag das Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem passenden Stecker.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- ⚠ Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Griff
3. Korb
4. Heizelement
5. Sicherheitsfilter
6. Öl/Fettwanne
7. Kontrollleuchte
8. Temperatur-Regler
9. Außengehäuse
10. Griffe
11. Rückstellstift
12. Rückstellöffnung

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Platzieren Sie die abnehmbare Pfanne im Gerät und platzieren Sie den Sicherheitsfilter auf dem Boden der abnehmbaren Pfanne. Schieben Sie die Heizelemente korrekt in die Aussparung des Außengehäuses. Falls die Heizelemente nicht korrekt befestigt sind, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht eingeschaltet werden.
- Dieser Typ Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet. Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt. Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt. Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

ANWENDUNG

- Reinigen Sie die Körbe, die Deckel und die Ölwannen in warmem Wasser. Trocken Sie diese vor Gebrauch sorgfältig ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können.
- Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperatur-Regler auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten.
- Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose. Die rote Anzeigeleuchte leuchtet auf. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, erlischt die rote Anzeigeleuchte.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben. Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden.
- Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur beibehält, schaltet der Thermostat ein und aus. Simultan leuchtet die rote Anzeigeleuchte auf und erlischt wieder.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

Neustart

Bei Überhitzung schaltet die Fritteuse sich automatisch aus. Dieser Sicherheitsmechanismus befindet sich auf der Rückseite des Elektroteils. Falls sich das Gerät abgeschaltet hat, kann es durch Drücken der Taste mit einem langen, spitzen Gegenstand wieder aktiviert werden. Der Knopf befindet sich tief im Loch. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE

Verwendung
- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.

- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.

Vorsicht
- Niemals mit geschlossenem Deckel frittieren.
- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

Frittiertipps
- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

Frittiertabelle

Frittierte Gerichte	Temperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Letzter Durchgang für Pommes Frites	175 °C
Parmesan-Fondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch/Fisch/Kartoffel-Kroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käse-Beignet	180 °C
Donut-Bällchen	190 °C
Gefrorene Wurst	190 °C
Hühnchen	160 °C
Garnelen-Beignet	180 °C

AUSTAUSCHEN DES ÖLS
- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose).
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl. Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

Reinigung und wartung
- Ziehen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse vollständig abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Alle nicht-elektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie diese vor der Wiederverwendung vollständig ab. Diese Teile sind nicht geschirrspülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocken Sie diese mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

GARANTIE
- Dieses Produkt wird eine Garantie für 60 Monate gewährt. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Gerätenummer hervorgehen müssen.
- Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: http://service.nova-int.com

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

SUPPORT

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf http://service.nova-int.com

ES Manual de usuario

PRECAUCIONES IMPORTANTES
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, corresponde al fabricante, a su representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- Los apararatos de cocina deberían de colocarse en una situación estable con las asas colocadas (si procede) para evitar el derrame de los líquidos calientes.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensitivas y mentales reducidas y con falta de experiencia y conocimientos pueden utilizar el aparato si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros que implica. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser hechos por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para protegerse contra electrocuciones, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
- Use exclusivamente el conector adecuado.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
- ⚠ La superficie puede calentarse durante el uso.
- Guarde el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tapa
2. Asa
3. Cesta
4. Resistencia
5. Filtro de seguridad
6. Depósito del aceite/grasa
7. Piloto de control
8. Botón de temperatura
9. Cubierta exterior
10. Asas
11. Mando de reinicio
12. Hueco de reinicio

ANTES DEL PRIMER USO
- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Coloque la olla desmontable en la unidad y coloque el filtro de seguridad sobre la parte inferior de la olla desmontable. Deslice correctamente las resistencias en el hueco de la cubierta exterior. Si estas no se insertan correctamente, la unidad no se encenderá por razones de seguridad.
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida. El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente. Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato. No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

USO
- Limpie las cestas, las tapas y los depósitos de aceite en agua tibia. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora.
- Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el botón de temperatura en el panel de control para los alimentos que desee freír.
- Conecte el enchufe del dispositivo a la toma de corriente. Se encenderá el indicador rojo. En cuanto se alcance la temperatura deseada el indicador rojo se apagará.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora. Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta en el aceite o la grasa lentamente para evitar que el aceite burbujee con demasiada intensidad.
- Para garantizar que el aceite se mantenga a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y apagará. El indicador rojo se encenderá y apagará correspondientemente.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

Reinicio
En caso de que se produzca un sobrecalentamiento, la freidora se apagará Este mecanismo de seguridad se puede encontrar en la parte trasera de los elementos eléctricos. Si se apaga, se puede volver a activar al pulsar el botón con un objeto punzante largo. El botón está situado a cierta profundidad en el interior del agujero. En primer lugar desenchufe el aparato de la red.

CONSIDERACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA

Qué hacer
- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.

Qué no se debe hacer
- No fría nunca con la tapa cerrada.
- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

Consejos para freír
- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Tabla de freír

Plato para freír	Temperatura
Etapa inicial para las patatas	170 °C
Etapa final para las patatas	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Queso frito	180 °C
Bolas de masa	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas fritas	180 °C

CAMBIO DEL ACEITE
- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red).
- Cambie el aceite periódicamente. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado. El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

Limpieza y mantenimiento
- Desconecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Todas las partes que no son eléctricas se pueden lavar en agua templada con jabón. Séquelas completamente antes de volverlas a utilizar. Estas partes no se pueden lavar en el lavavajillas. Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con otro limpio y suave. No utilice nunca detergentes abrasivos.

GARANTÍA
- Este producto cuenta con 60 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utilizan de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, tiquet o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.
- Para más detalles sobre las condiciones de la garantía, consulte la página web de servicio: http://service.nova-int.com

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante.
El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

SOPORTE

Puede encontrar toda la información disponible, así como piezas de repuesto, en http://service.nova-int.com!

IT Manuale utente

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un addetto all'assistenza o da persone analogamente qualificate al fine di evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Gli apparecchi da cucina devono essere posizionati in condizione stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo da evitare la fuoriuscita dei liquidi caldi.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio può essere usato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali con mancanza di esperienza e conoscenza se viene loro data la giusta supervision o istruzione riguardo l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e la comprensione dei rischi coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non deve essere effettuata da bambini a meno che non siano maggiori di 8 anni e supervisionati.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- L'apparecchio non è inteso per funzionare tramite un timer esterno o un remoto esterno separato.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- ⚠ La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Coperchio
2. Maniglia
3. Cestino
4. Elemento riscaldante
5. Filtro di sicurezza
6. Vaschetta olio/grasso
7. Spia di controllo
8. Pulsante Temperatura
9. Struttura esterna
10. Maniglie
11. Leva di ripristino
12. Foro di ripristino

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Collocare la pentola rimovibile nell'apparecchio e posizionare il filtro di sicurezza sul fondo della pentola rimovibile. Far scorrere gli elementi riscaldanti correttamente nella scanalatura della struttura esterna. Se gli elementi riscaldanti non sono fissati in modo corretto, l'unità non si accenderà per motivi di sicurezza.
- Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido. L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda. Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio. Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

UTILIZZO
- Lavare i cestelli, i coperchi e le vaschette dell'olio in acqua calda. Asciugarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice.
- Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il pulsante Temperatura sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere.
- Inserire la spina del dispositivo nella presa. La spia rossa si accende. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, la spia rossa si spegne.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice. Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte.
- Per assicurarsi che l'olio rimanga alla temperatura corretta, il termostato si spegnerà e si accenderà. La spia rossa si accenderà e si spegnerà simultaneamente.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

Riavvio
In caso di surriscaldamento, la friggitrice si spegne automaticamente. Il meccanismo di sicurezza si trova sulla parte posteriore della parte elettrica. Se si spegne, può essere riattivato premendo il tasto un un lungo oggetto appuntito. Il pulsante è posto in profondità all'interno del foro. Prima rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa.

CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

Fare
- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.

Non fare
- Non friggere con il coperchio chiuso.
- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio

Consigli per friggitura
- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate pe assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 10 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Tabella di frittura

Piatto di frittura	Temperatura
Prefrittura patate fritte	170 °C
Frittura finale patate fritte	175 °C
Fonduta parmigiano	170 °C
Crocchette di formaggio	170 °C
Crocchette di carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Fish finger	180 °C
Frittella di formaggio	180 °C
Graffe	190 °C
Salsiccia congelata	190 °C
Pollo	160 °C
Frittella di gambero	180 °C

CAMBIO DELL'OLIO
- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente).
- Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolar modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo. L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttiva delle autorità locali.

Pulizia e manutenzione
- Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido. Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in acqua e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso. Queste parti non sono a prova di lavastoviglie. Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugarla con un panno morbido pulito. Non utilizzare mai detergenti abrasivi.

GARANZIA
- Questo prodotto è garantito per 60 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in accordo alle istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: http://service.nova-int.com

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

ASSISTENZA

È possibile trovare informazioni e parti di ricambio su http://service.nova-int.com!